

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Espátula de Pastelaria Profissional Lâmina Flexível 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE855744	Modelo:	HE855744
Marca:	HENDI	EAN:	8711369855744

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE855744

EAN

8711369855744

Descrição Resumida

Espátula de pastelaria com lâmina flexível de 400mm, ideal para manusear massas e cremes delicados em qualquer cozinha profissional.

Descrição Completa

A lâmina flexível e suave desta espátula de pastelaria de 400mm é essencial para Chefs e pasteleiros que procuram precisão no manuseamento de massas delicadas, coberturas e cremes. Concebida para otimizar a mise en place e o empratamento, minimiza desperdícios e assegura acabamentos impecáveis em qualquer serviço.

espátula de pastelaria — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Lâmina	Lisa, Flexível
Dimensões (CxLxA)	400 x 37 x 15 mm
Cor	Preto
Peso Líquido	0,1 kg

Aplicações Profissionais

Esta espátula flexível é indispensável em pastelarias artesanais, padarias com secção de doçaria e cafés com produção própria de sobremesas. É ideal para o Chef pasteleiro que precisa de raspar taças sem deixar resíduos, alisar glacês em bolos ou manusear delicadamente bases de tarte em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e hotelaria. Também se adapta à rotina de cantinas escolares ou empresas de catering que preparam grandes volumes de sobremesas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A flexibilidade controlada da lâmina permite uma adaptação perfeita a diferentes superfícies, desde o fundo de um tacho a bancadas e tabuleiros de silicone, garantindo um aproveitamento máximo dos ingredientes e uma limpeza eficiente. A sua construção leve e o design ergonómico reduzem a fadiga durante a utilização prolongada, crucial em períodos de pico de produção, como o rush de um serviço de almoço ou jantar em restaurantes de 80 covers.

Perguntas Frequentes

Esta espátula é segura para utilizar com que tipos de alimentos??

Sim, a espátula é concebida para contacto seguro com produtos alimentares, sendo ideal para manusear massas, cremes, glacês e outros ingredientes de pastelaria sem transferir odores ou sabores. É um utensílio de qualidade profissional.

Qual é a melhor forma de limpar e manter a flexibilidade da lâmina??

Para manter a higiene e a integridade da lâmina flexível, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro imediatamente após cada utilização. Evite esfregões abrasivos que possam danificar a superfície e prejudicar a sua flexibilidade.

Esta espátula é adequada para misturar massas mais densas??

A sua lâmina flexível é ideal para raspar e envolver ingredientes leves e médios. Para massas muito densas, como certas massas de pão ou massas quebradas, pode ser mais eficiente utilizar uma espátula mais robusta ou raspador de bancada.

Posso usar esta espátula em superfícies quentes, como tachos ou panelas??

Não há indicação de resistência a altas temperaturas nas especificações. Para garantir a durabilidade e segurança alimentar, recomenda-se a utilização desta espátula para preparações a frio ou à temperatura ambiente em pastelaria, evitando o contacto direto com fontes de calor intenso.

Qual a durabilidade esperada para uso profissional intenso??

Concebida para a exigência da cozinha profissional, esta espátula oferece uma durabilidade considerável sob uso regular. A sua construção robusta, mesmo sendo flexível, permite um desempenho consistente na preparação diária de pastelaria e confeitaria em ambientes como cafés e restaurantes movimentados.